

کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چکن جنجر

چکن جنجر

اجزاء:

جنجر پاؤڈر..... 2/1 چائے کا چمچہ

نمک..... حسبِ ذائقہ

چکن کی یخنی..... ایک کپ

کٹی کالی مرچ..... 2/1 چائے کا چمچہ

بھنا کٹازیرہ..... 2/1 چائے کا چمچہ

گرم مصالحہ پاؤڈر..... 2/1 چائے کا

چمچہ

کٹی ادرك..... 2 کھانے کے چمچے

ہری مرچ..... 3-4 عدد

لیموں کا رس..... 2 کھانے کے چمچے

ہرا دھنیا..... 2 کھانے کے چمچے

چکن کیوبز..... بون لیس 750 گرام

تیل..... 4/1 کپ

مکھن..... 2 کھانے کے چمچے

پیاز کا پیسٹ 2/1 کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ 2 کھانے کے

چمچے

ٹماٹر ایک کپ

پسی لال مرچ ایک چائے کا چمچ

دیگی مرچ ایک چائے کا چمچ

کٹی لال مرچ ایک چائے کا چمچ

پسی ہلدی 4/1 چائے کا چمچ

کلچے سرونگ کے لئے

چپاتی سرونگ کے لئے

رائتہ سرونگ کے لئے

ترکیب:

ایک پین میں تیل گرم کریں پھر اس میتھوڑا مکھن

اور بون لیس چکن کیو بز ڈال کر فرائی کریں۔

ساتھ ہی پیاز کا پیسٹ اور ادرک لہسن کا پیسٹ

شامل کر کے ساتے کرلیں۔

اب ٹماٹر، لال مرچ پاؤڈر، دیگی مرچ، کٹی لال
مرچ، ہلدی پاؤڈر، ادھرک پاؤڈر اور نمک ڈال کر فرائی
کریں۔

پھر اس میں فرائی چکن کیوبز شامل کر کے اچھی
طرح مکس کریا اور ایک کپ یخنی ڈال کر پکائیں،
اتنا کہ چکن گل جائے۔

آخر میکٹی کالی مرچ، بھنا کٹا زیرہ، گرم مصالحہ
پاؤڈر، ادھرک، لیموں کا رس اور ہرا دھنیا شامل کر لیں۔
نان اور چپاتی کے ساتھ سرو کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔
Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ
Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا
جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے
والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784